

  	Vendredi 02/06	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Cocotte du pêcheur comme à Honfleur : Lotte, gambas et moules.	35€
	Vendredi 02/06	18h00 à 21h00	Fraises framboises : Paris Brest revisité aux fraises / Millefeuille tout léger aux framboises et au citron vert / Tartelette fraises framboises.	90€
  	Mardi 06/06	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Curry de gambas au lait de coco et riz au curcuma et aux courgettes.	35€
  	Samedi 03/06	10h30 à 12h30	Cour parent-Enfant * Au bord de la mer : Muffins au saumon fumé / Cannelloni au saumon frais / Tiramisu aux fraises.	65€*
<i>* pour le couple parent-enfant.</i>				
 	Jeudi 08/06	18h30 à 20h30	Un soir d'été : Filet de bar sauce vierge ratatouille émulsion safranée / Gaspacho d'abricots au romarin et tuiles aux amandes.	65€
 	Vendredi 09/06	18h00 à 21h00	Les entrées chics : Crème brûlée au parmesan et aux asperges vertes / Croustillant de gambas aux abricots / Millefeuille au chèvre aux légumes confits.	65€
	Samedi 10/06	11h30 à 13h30	Les macarons d'été : Parfums fraises / menthe et parfums framboises - passion.	65€
	Mercredi 14/06	15h00 à 17h00	Cour enfants - Gouter de ma mamie : Madeleine au miel / Financier aux éclats d'amande / Mini marbré chocolat et vanille.	40€
	Mercredi 14/06	18h30 à 20h30	Gourmandises d'été : Baba au rhum chantilly à la fraise / Gros chou à la framboise.	65€
  	Vendredi 16/06	12h30 à 13h30	Fast and fusion : Rouleaux de printemps aux crevettes / Nem de bruccio à la menthe.	35€
 	Vendredi 16/06	18h00 à 21h00	Marinades d'été : Ceviche de daurade au gingembre et au citron vert / Bœuf mariné façon Thai et riz coco curry rouge / Millefeuille de fraises au basilic.	90€
	Samedi 17/06	10h00 à 12h00	Les terrines : Terrine de légumes chemisée aux aubergines / Terrine de lotte, mayonnaise au safran.	65€
 	Mercredi 21/06	19h00 à 21h00	Un apéro d'ailleurs : Empanadas de poulet au curry / Empanadas de chèvre au basilic et aux tomates / Empanadas au thon et au fromage frais.	65€
  	Jeudi 22/06	12h30 à 13h30	Déjeuner autour d'un plat : Ceviche de daurade aux ananas et aux avocats, tuiles aux épices.	35€
	Vendredi 30/06	17h30 à 20h30	Mes petites terrines à emporter pour ce week end : Terrine de légumes Feta - courgettes - aubergines, sauce menthe / Terrine de saumon aux asperges / Terrine de fraises au coulis de pêches.	90€



Dégustation sur place



A emporter (2 parts)



Boisson comprise



Café gourmand compris

Goûters d'anniversaire Organisez l'anniversaire de votre enfant à l'atelier. Entouré de ses copains, il concoctera le plus beau des goûters d'anniversaire et soufflera ses bougies autour d'une belle table décorée pour l'occasion. (A partir de 6 ans)

Nombre d'enfants : 8 minimum - 14 maximum

Durée de l'atelier : 2h (cours et dégustation sur place)

Tarifs : 40 € par enfant

Options : Magicien (*nous consulter*).

Cadeaux

Nous vous proposons des cartes cadeaux avec plusieurs choix de formules (open, cours déjeuner, cours prestige...)

C'est une idée de cadeau à offrir ou à s'offrir, pensez-y !

Nous nous réservons le droit d'annuler un cours dont le nombre de participants ne serait pas suffisant.

Conditions de participation

Nous vous remercions de vérifier les disponibilités par téléphone ou mail avant d'effectuer vos réservations et de les confirmer par l'envoi de votre règlement à l'ordre d'Initiation Gourmande.

Tout cours non pris ou non annulé dans un délai de 3 jours ouvrables avant la date du cours sera dû.

Nous nous réservons le droit d'annuler un cours dont le nombre de participants ne serait pas suffisant.

Contact

Initiation Gourmande

17 rue de Sablonville

92 200 Neuilly sur Seine

01 46 24 52 93 - 06 86 70 84 97

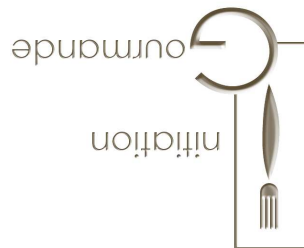
contact@initiationgourmande.com

w w w . i n i t i a t i o n g o u r m a n d e . c o m

w w w . i n i t i a t i o n g o u r m a n d e . c o m

06 86 70 84 97

01 46 24 52 93



Cours de cuisine
Chef à domicile
Soirées dégustation
Organisation d'évènements

Programme des cours
Juin 2017